

Käsekuchen für 12er DutchOven

Zutaten:

Boden:

150g	Butterkekse (es gehen auch Vollkornbutterkekse)
30g	Zucker
1 Msp.	Zimt
70g	Butter

Füllung:

350g	Doppelrahmfrischkäse
350g	Magerquark
175g	Zucker
1 Pkg.	Bourbon-Vanillepuddingpulver
6 Eier	„geteilt in Eigelb und Eiweiss“
400g	saure Sahne
1/2	unbehandelte Zitrone

Zubereitung:

Butterkekse im Gefrierbeutel zerkrümeln. Zucker und Zimt untermischen mit zerlassener Butter vermengen und in einen mit Backpapier ausgelegten Dutchoven gleichmässig verteilen und andrücken.
(Normalerweise soll man den Boden kaltstellen, hab's aber nie gemacht und funktioniert so auch)

Frischkäse, Puddingpulver, Quark und Zucker verrühren, Eigelb und Sahne unterrühren. Schale und Saft der Zitrone unter die Quarkmasse rühren. Eiweiss mit einer Prise Salz steifschlagen und unterheben. Käsemasse auf den Keksboden verteilen.

DutchOven mit 6 Brekkis unten und 15 Brekkis oben ca. 1 bis 1 1/2 Stunden backen (zwischenzeitlich immer mal nachsehen, kann nicht schaden) bis der Kuchen eine schöne goldene Farbe hat. Bei der Brekkis menge bin ich immer ein wenig vorsichtig, lieber unten nicht zu viel da man den Boden ja nicht kontrollieren kann.

Kuchen im DO eine halbe Stunde abkühlen lassen, danach vorsichtig am Backpapier aus dem DO heben und normalerweise vier Stunden abkühlen lassen.

Der Kuchen fällt nach dem Abkühlen wieder ein wenig in sich zusammen, das ist aber normal...

Bei Verwendung eines 10er Do´s würd ich die Zutatenmenge halbieren, weniger Brekkies verwenden und die Backzeit auf ca. 45 Minuten reduzieren